

# UGE 47

## *Indhold*

---

600 g hakket skinkekød

4 stk. krebinetter (med krydderrasp)

800 g julemedister

800 g simreret

1 stk. ovnret i bakke

## OPSKRIFTER

Uge 47

## SALTIMBOCCAFARS MED PASTA

*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
2 skiver røget skinke uden fedtkant  
3 spsk. ost, f.eks. emmentaler  
4 blade frisk salvie eller ½ tsk tørret  
Salt og peber  
2 spsk. mel  
10 g smør  
1½ dl bouillon  
¾ dl fløde 13%  
Saucejævner  
4 spsk. purløg  
400 g pasta  
300 g blandede cherrytomater  
Hakket persille  
100 g bønner

*Fremgangsmåde*

Del det hakkede kød i fire. Læg en portion kød ad gangen på et stykke film eller stanniol. Bred det ud i en firkant på 12 x 12 cm. Læg en skive skinke, lidt reven ost og salvie på halvdelen af hver firkant. Fold kødet over, så farspakkerne bliver aflange og tryk dem godt til i kanten. Vend farspakkerne i salt- og peberblandet mel og brun dem ved god varme på panden i smør.

Tag kødet af panden og kassér fedtstoffet. Hæld bouillon på panden. Læg pakkerne tilbage på panden, og lad dem simre 5-6 minutter under låg. Tilsæt fløde og jævn sauce. Smag til med salt og peber. Tilsæt klippet purløg.

Pastaen koges mør. Tomat, persille og bønner vendes i den kogte pasta.

## OPSKRIFTER

Uge 47

## NORDISKE KREBINETTER MED FRIKASSE

*Ingredienser*

4 stk. panerede krebinetter

30 g smør

Salt og peber

Frikassé

4 gulerødder

1 pose frosne ærter

50 g smør

2 spsk. mel

5 dl mælk

½ bundt persille

Bagekartoflerne

5 store bagekartofler

1 dl olivenolie

1 spsk. paprika

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Krebinetterne steges i smørret og krydres under stegningen med salt og peber. De skal steges saftige, hvilket ca. er 6-8 minutter på hver side.

Frikassé

Gulerødderne skrælles og skæres i små tern. De koges møre i kogende vand.

Smørret smeltes, melet tilsættes og der laves en melbolle. Tilsæt mælken lidt af gangen, og pisk konstant med et piskeris. Når opbagingen har den ønskede konsistens, tilsættes ærter og gulerødder, og der smages til med salt og peber. Der drysses med hakket persille over frikassen.

Bagekartoflerne

Bagekartoflerne skylles og skæres i både. De krydres med paprika, salt og peber og vendes i olien. De lægges på en bradepande med bagepapir, og sættes i ovnen ved 200° C i ca. 40 minutter eller til de er flotte gyldne og sprøde.

## OPSKRIFTER

Uge 47

JULEMEDISTER MED PANDESOVS OG RØDKÅL SALAT  
MED ÆBLER, APPELSIN OG HASSELNØDDER, SERVERET  
MED KARTOFLER.*Ingredienser*

800 g julemedister  
½ liter fløde  
1 kg kartofler  
Salaten:  
¼ rødkål snittet fint  
2 appelsiner skrælet og skåret i tern  
2 sursøde æbler skåret i tern  
200 g hasselnøddekerner hakket groft  
1½ dl smagsneutral olie  
2 spsk. eddike  
1 lille bundt persille hakket  
1 lille bundt kørvel hakket

*Fremgangsmåde*

Steg medisteren i smør på panden ved lav varme til den er gennemtilberedt.  
Lav en sovs med fløde på panden, som medisteren er stegt på.  
Smag den til, giv den kulør og jævn den med mel og vand eller maizena.

**Salaten:**

Pisk olien og eddiken og smag den til med salt og peber.

Bland rødkålen med dressingen og lad den stå i en times tid.

Bland de øvrige ingredienser i og servér.

Servér kogte kartofler til.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 47

## SIMRERET



### *Ingredienser*

800 g simreret



### *Fremgangsmåde*

Varm retten i en gryde ved middel varme, til den er 75° C.

Servér med mos eller ris.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 47 —

---

## OVNRET I BAKKE

---



### *Ingredienser*

1 stk. ovnret i bakke



### *Fremgangsmåde*

Ovnretten varmes i ovnen på 220° C varmluft i ca. 20 minutter.